

vinum sine nomine - Limited Edition 2022



STECKBRIEF

Trauben | Merlot und Cabernet Franc
Einheit | Flasche 0,75 L
Jahrgang | 2022
Riede/Lage | Goldberg
Boden | Braunerde, Lehm, Schotter
Alter der Rebstöcke | 30 – 35 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)
Ernte | 10. Oktober 2022
Flaschenfüllung | 18. Dezember 2024
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Holzfass
Ausbau | 24 Monate in 500 L-Fässer und Barriques

CHARAKTERISTIK

Fester, etwas rauchiger und tabakiger Duft nach schwarzen und ein wenig blauen Beeren mit Trockenkräuternoten, fleischigen Anklängen, angegrilltem rotem Paprika und einem Hauch Pfeffer. Reife, dichte, saftige jugendliche Frucht, kräftig und dicht, teils eingemacht wirkend, aber auch mit gewisser Frische und Biss, etwas rauchige, nussige und zart schokoladige Holzwürze, dunkle ätherische Noten am Gaumen, nachhaltig, kräftig und doch mit kühlenden Elementen, reife, geschliffene Tannine, tabakige Noten, ein Hauch Asche im Hintergrund, salzige Mineralik, gewisse Tiefe, sehr guter, straffer, saftiger, leicht rauchiger und wieder auch ätherisch-würziger Abgang mit Zug (wein.plus DE, 31.01.2025)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 vol. %
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,5 g/l
Staatliche Prüfnummer | L-N24424/24



EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben, kräftiger Gemüseauflauf, Carpaccio, Zwiebelrostbraten, Steaks, Lamnbraten und -koteletts.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°